

Bizcocho de yogurt, perfecto para tartas



Ingredientes

- 200 g de harina de repostería = 1 + 1/2 tazas
- 200 g de azúcar blanco = 1 taza
- 4 huevos medianos (a temperatura ambiente)
- 1 yogurt natural = 120 ml= media taza (a temperatura ambiente)
- 1 sobre de levadura química = 16 g = 2 cucharaditas de polvo de hornear
- Ralladura de una naranja ó 1 limón ó 2 limas
- Unas gotas de esencia de vainilla
- Pizca de sal

Bizcocho de yogurt, perfecto para tartas

Antes de comenzar veremos los utensilios que necesitamos.

Para hacer este bizcocho de yogurt necesitamos: dos boles grandes, uno para batir las claras y otro para batir el resto de ingredientes. Batimos con unas varillas manuales o eléctricas (con las eléctricas será más fácil). Tamizamos la harina con un colador grande o un tamizador para evitar grumos y que añada aire y de este modo salga un bizcocho más esponjoso. Utilizamos un molde desmontable de 21 cm de diámetro cuyo interior impregnaremos de mantequilla o aceite, para que no se pegue el bizcocho y suba con mayor facilidad, con la posibilidad de espolvorear un poco de harina por encima. Un buen truco que facilita el desmoldado es cubrir la base con papel de hornear (papel sulfurizado). Por último utilizaremos una báscula de cocina para pesar los ingredientes, ya que es muy importante en repostería respetar las medidas y las proporciones. Con ella pesamos los ingredientes.

Sobre esta receta

Con esta receta veremos cómo hacer un bizcocho de yogurt, perfecto para Tartas. Veremos todos los detalles y trucos necesarios para que nos salga un bizcocho alto, esponjoso y jugoso, ideal para cortar y rellenar con lo que más nos guste para hacer unas tartas espectaculares. Después de este vídeo no tendrás excusa para hacer la tarta que más te apetezca

Preparación

1. Comenzamos poniendo a calentar el horno a 175° C = 340° F con calor arriba y abajo. Separamos las yemas en un bol y en el otro las claras. Los huevos deben estar a temperatura ambiente y si cae algún resto de yema en las claras debemos quitarlo inmediatamente. Esto lo haremos fácilmente con ayuda de una cáscara de huevo. Con restos de yema en las claras éstas no montarían. Añadimos una pizca de sal a las claras y las montamos a punto de nieve con ayuda de unas varillas. A los dos minutos añadimos la mitad del azúcar poco a poco y sin parar de batir. Batiremos hasta tener un merengue firme y reservamos. Primero batimos las claras y después las yemas.
2. Añadimos el resto del azúcar al bol de las yemas e inmediatamente batimos hasta obtener una crema más blanquecina. Añadimos el yogurt natural a temperatura ambiente, la ralladura del cítrico que nos guste (limón, naranja, lima...) y mezclamos de nuevo. A continuación ponemos la levadura mezclada con la harina en un tamizador. Tamizamos sobre el bol de las yemas y mezclamos lentamente con unas varillas o una espátula. A continuación añadimos un tercio de las claras a punto de nieve y mezclamos con una espátula o cuchara. Añadimos poco a poco el resto de las claras batidas mezclando lentamente con movimientos envolventes. Es importante mezclar despacio para no perder el aire que tienen las claras.
3. Vertemos la mezcla en el molde, repartimos y colocamos en el centro de la parrilla del horno. La parrilla estará en el segundo estante inferior del horno. Horneamos a unos 170-175° C = 340° F durante unos 40 minutos, con calor arriba y abajo. Durante el horneado debemos controlar la forma en que sube nuestro bizcocho pues no todos los hornos calientan por igual. Debe subir primero de los bordes y luego del centro. Si sube antes del centro que de los bordes, quiere decir que el horno tiene mucho calor. Debemos bajarle la temperatura inmediatamente para que se hornee correctamente. A los 40 minutos vamos a ver cómo está de cocinado el bizcocho. Abrimos y le damos unos golpecitos en el lado, si se mueve en el centro quiere decir que todavía necesita más tiempo. Si tenemos dudas pinchamos en el centro con un palillo y si sale mojado quiere decir que hay que darle unos 5 ó 10 minutos más. Esta maniobra debemos hacerla de modo rápido, para que no se marche mucho calor del horno. Si el pincho sale limpio retiramos y dejamos enfriar unos minutos sobre una parrilla, antes de desmoldar este bizcocho de yogurt.

Bizcocho de yogurt, perfecto para tartas

4. Para desmoldar el bizcocho pasamos un cuchillo o puntilla por el borde y soltamos el aro. A continuación quitamos la tapa y el papel de la base y colocamos sobre una fuente. Si vamos a utilizarlo simplemente como un bizcocho, lo colocaremos en la posición natural. Si lo vamos a utilizar para cortar y rellenar para hacer una tarta, colocaremos la base para arriba, de este modo tendremos un acabado impoluto, ideal para cubrir con un chocolate, merengue, fondant o el acabado que queramos. Si lo vamos a utilizar para rellenar, el bizcocho de yogurt debe estar completamente frío. Con esta receta obtendremos un bizcocho alto, esponjoso y jugoso, ideal para hacer la tarta que más nos guste. Sólo también está delicioso y además podemos añadir otros ingredientes: pepitas de chocolate, almendra, nueces...

Resumen de los trucos para hacer el bizcocho perfecto:

- Debemos quitar los huevos y el yogurt del frigorífico al menos una hora antes para que estén a temperatura ambiente cuando los utilicemos. Si están fríos a las claras les costará más montarse y la mezcla también lo estará, por lo que variará el tiempo de horneado.
- Hay que tener a mano todos los utensilios necesarios para hacer el bizcocho, pesar y medir exactamente los ingredientes y engrasar el molde. Podemos colocar papel de horno en el fondo y untar con mantequilla o aceite los bordes. No todos los moldes se calientan por igual, por lo general, cuanto más pesados antes se calientan.
- Antes de comenzar y con los ingredientes ya preparados, siempre hay que poner a precalentar el horno a la temperatura que marque la receta con calor arriba y abajo. Si no precalentamos el horno el bizcocho de yogurt no subirá cuando tiene que hacerlo y será imposible controlar el tiempo de la receta.
- Deberíamos romper los huevos en un sitio distinto a los boles en que vamos a trabajar para evitar restos de cáscara. En este punto también sería interesante separar las yemas de las claras utilizando algún artículo para tal fin o con las manos, dejando escurrir la clara entre los huevos. Es importante lavarse las manos antes y después de manipular los huevos. Yo prefiero lavar y secar los huevos antes de su uso.
- Los huevos deben estar a temperatura ambiente y si cae algún resto de yema en las claras debemos quitarlo inmediatamente. Esto lo haremos fácilmente con ayuda de una cáscara de huevo. Si las claras tienen restos de yema, éstas no montarían y sería difícil o imposible alcanzar el punto de nieve.
- Primero batimos las claras y después las yemas. Si batimos primero las yemas tendríamos que lavar las varillas por lo que comentamos en el punto anterior. De este modo no es necesario.
- Añadimos el yogurt natural a temperatura ambiente. El yogurt aportará un toque de humedad a la mezcla y al bizcocho. Si no tenemos yogurt podemos utilizar unos 70 ml de leche o unos 70 ml de aceite de oliva o una mezcla de los dos.
- Tamizaremos la harina con un colador o un tamizador para evitar grumos y que airee y de este modo salga un bizcocho más esponjoso.
- Añadimos poco a poco las claras batidas mezclando lentamente y con movimientos envolventes. Es importante mezclar despacio para no perder el aire que tienen las claras. Las claras batidas aportarán esponjosidad al bizcocho.
- Horneamos a unos 170-175° C = 340° F durante unos 40 minutos, con calor arriba y abajo. Durante el horneado debemos controlar la forma en que sube nuestro bizcocho pues no todos los hornos calientan por igual. Debe subir primero de los bordes y luego del centro. Si sube antes del centro que de los bordes, quiere decir que el horno tiene mucho calor. Debemos bajarle la temperatura inmediatamente para que se

Bizcocho de yogurt, perfecto para tartas

hornee correctamente.

- A los 40 minutos controlaremos cómo está de cocinado el bizcocho. Nunca se abre el horno antes del tiempo de cocción, porque sino éste no subiría correctamente o incluso se chafaría. Abrimos y le damos unos golpecitos en el lado, si se mueve en el centro quiere decir que todavía necesita más tiempo. Si tenemos dudas pinchamos en el centro con un palillo y si sale mojado quiere decir que hay que darle unos 5 ó 10 minutos más. Esta maniobra debemos hacerla de modo rápido, para que no se marche mucho calor del horno. Si el pincho sale limpio retiramos y dejamos enfriar unos minutos sobre una parrilla antes de desmoldar.
- Si quitamos el bizcocho de yogurt, antes de que esté bien cocinado por el centro, se nos bajará e incluso quedará hundido.